



**HELSINGIN LEIPOMOTYÖN-
TEKIJÄIN AMMATTIOSASTON
LEHTI 4/78**



Sisällysluettelo



2. sisällysluettelo
3. Puheenjohtajan palsta
4. tarinoita leipomoista
5. jatkoa edelliseltä sivulta
6. Leipomoammatin arvostuksen puolesta
7. jatkoa edelliseltä sivulta
8. Korutonta tilastoa
9. tilastoa kuvana
10. Ohjepalkat vähintään
11. STK:n tilasto
12. Sigge Kuubassa
13. jatkoa edelliseltä sivulta
14. silppua
15. sanaristikko
16. Taksvärkki

TOIMITUS

vast. toimittaja Pekka Luoma Toimitus
Leevi Oinonen, Eila Andersson, Aune Sil-
vennoinen, Pertti Kanninen Airi Vahtila
Irma Husenius Päivi Uljas

AMMATTIYLPEYDÄ JA ITSETUNTOA LEIPOMOIHIN



PUHEENJOHTAJAN
PALSTA

Työllisyystilanne on helsinkiläisissä leipomoissa melko hyvä, työvauhti melkoinen eikä ylitöistä ole puutetta. Entä palkka - tässä lehdessä olevat tilastot kertovat jo tuttua tarinaa palkat ovat jäjessä.

Voidaan kysyä eikö leipomoammatti ole riittävän vaativa ja raskas, jotta saisimme teollisuuden keskituntiansion mukaisen palkan.

Perinteisten työmuotojen vähentyessä koneiden myötä, saattaa moni kuvitella että ammatti on kuolemassa, eikä ammat-
titaitoa enää tarvita.

Kaikki tutkimukset ja kokemukset puhuvat kuitenkin toista, laadun merkitys on leipomoiden menestykselle ensiarvoisen tärkeä. Laadukasta työtä tekee hyvin palkattu asiansa osaava työntekijä. Tämän puolesta- ammattiylpeyden ja itsetunnon puolesta.

SIGGE KUUBASSA

FESTIVAALIN PÄIVÄ-
KIRJASTA.....

Leipurille ei aikainen
aamuhäätys ole mitenkään outo, mutta kun festivaalille lähden aamuna kello pirahdi soimaan viiden aikoihin, oli se kuin musiikkia korvissani.

Nyt se oli totta-
matka Kuubaan!

Lentokentällä tuntui
jännitys aivan kihi-
sevän ilmassa ja monen-
laiset olivat ajatuk-
set varmaan jokaisella
Mietittiin mitä edessä on oleva.

Viiden tunnin lennon
jälkeen oltiin Grönlannin yläpuolella.
Näköalat olivat mahtavat, valtavat jäälaatat uiskentelivat sielä täällä.



Grönlannin mannermaa
oli ikuisen jään ja
lumen peitossa.

Montrealissa Kanadas-
sa tehtiin kaivattu
välilasku ja me jaloit-
telimme Kanadan maaperällä.

Ja vihdoinkin kapteeni
Pauku ilmoitti laskeutumisesta Havanaan.
Riemuhuudot säestivät
pehmeätä laskeutumistamme La Habana Jose
Martinin lentokentälle,

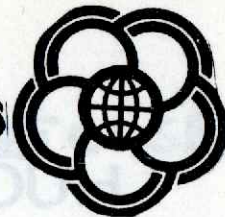
jossa vastaamme huokui
suorastaan kuuma ja
kostea ilma, mutta myös
tuhansien kuubalaisten
ystävällinen ja riemukas
vastaanotto.

Matka lentokentältä majapaikalle osoitti, että
koko Kuuban kansa on mukana festivaaleilla.
Ei ainoatakaan taloa ollut ilman "Viva festival"
julistetta, ystävälliset
ihmiset tervehtivät meitä kaikkialla.

MINKÄLAINEN MAA ON KUUBA
Sen pinta-ala on 117 000
km². Maa on hedelmällinen
ja vehmas. Asukkaita on
9 miljoonaa ja väestö
koostuu lähes kaikista
roduista. Silti rotu-
ongelma on Kuubassa
tuntematon käsite. Kuuba
on sosialistinen tasavalta
ja sen pääministerinä
Fidel Castro Ruz.

jatkuu seur. numerossa

CUBA 79



Majapaikkamme oli sotilaskoulu, joka sijaitsi 16 km Havannasta.

Paikallinen Pioneeri-ryhmä oli järjestänyt meille mahtavat vastaanottobileet. Suuressa salissa meille tarjottiin virvokkeita kuubalaiseen malliin- ja todettakoon ettei kuubalaista rommia ole suotta kehitetty.

Lopulta matkaväsymys voitti ja majoituimme suuriin saleihin.
Muutaman tunnin hyvän levon jälkeen olimme valmiit vastaanottamaan kuubalaisen illan ja erään Havannan parhaista orkestereista

HUOMIO

AMMATTITAITOON*

1. Eräissä leipomoissa maksetaan jo opin suorittaneille kaikille 4 pr. palkka. Hieno käytäntö.
- Kaikkien leipurien tulisikin suorittaa leipomo-alan alempi ja sitten ylempi ammattitutkinto. Ykköspulla tulee julkaisemaan tarkemmin tutkintojen vaatimukset ja hakuaajat lähiajan lehdistä. Sitä varmemmalla kukin on, mitä paremmin ammattinsa hallitsee.
2. Ammattiosasto tulee järjestämään luottamusmiehille opintotilaisuuden oppisopimuskoulutuksesta ja sen uusista suunnitelmista. On erittäin tärkeää, että tulevat leipurit oppivat ammattinsa, jotta pystyvät pitämään puoliaan. Asiaa tulee valvoa leipomoissa.
3. Liittomme II järjestösihteeri Aikio on ollut mukana suorittamassa tutkimusta, alamme ammattitaitovaatimusten kehityksestä, ja kuten hän artikkelissaan toteaa, ammattitaitovaatimukset, joko lisääntyvät tai suurena määrin pysyvät ennallaan. Työnantaja, joka ei arvosta ammattitaitoa ja ammattityötä voi pian olla entinen työnantaja.

LEIPOMOALAN AMMATIOPETUKSESTA

Leipomoteollisuuden työntekijäkoulutuksen uudelleenjärjestely on parhaillaan meneillään AKH:ssa.

Se tarkoittaa sitä, että leipomoammattien oppisopimusohjelma on uusittavana ja saadaan valmiiksi vuoden 1979 aikana. Uusi oppiohjelma niveltyy keskiasteen koulutukseen ja ammattitutkintoihin. Oppisopimuksen tavoitteeksi on asetettu ammattitaitoiselta työntekijältä vaadittavan pätevyyden saavuttaminen sekä samalla mahdollistaa rinnakkaisammattien pätevyyden hankkiminen ja jatko-opiskelun. Melko vaativa haaste toteutettuna. Se on kuitenkin jokaisen ammatistaan tietoisien leipurien toive tulevaisuudelle. Vaikka tänään vielä kamppailemme laman kourissa on jo nyt nähtävissä, että leipomotuotteiden vaativuusaste on nousemassa.

MAUNO AIKIO

SEL:n II järjestösihteeri

Ostaja haluaa tavaraa, joka on laadultaan hyvää ja ulkonäöltään moitteetonta. Se merkitsee kasvavaa tarvetta laatutason nostamiseen ja ammattipätevyyden lisäämiseen. Tähän viittaa Elintarviketeollisuusliiton yhdessä SEL:n kanssa suorittama tutkimuskin vuodelta -74 leipomoteollisuuden kentässä. Jo tuolloin todettiin että vuoteen 1980 mennessä ammattitaitovaatimukset tulevat leipomoteollisuudessa kasvamaan 38%, ja yli puolet vaatimustasosta pysyy ennallaan. Tuleva leipomoteollisuuden koulutusmuototapa antaa siten paremman lähtökohdan koko ammatin arvostuksen lisäämiseen, mikä luonnollisesti on sekä työntekijän, että edistyksellisen työnantajan intressipiiriin kuuluvaa.



KORUTONTA TILASTOA

Tässä tilastossa olevat tiedot perustuvat työantajaliittojen sekä Tilastokeskuksen tilastoihin.

Tiedot ovat syksyiltä -77 miesten keskituntiansioita (koko maa).

Tähän ajanjaksoon oli teollisuustyöläisten (miesten) keskituntiansio 16.23 mk.

Metalli alin ohjepalkka 9.45 ylin 11.68
käytännön keskipalkka 16.82

Kemia alin ohjepalkka 9.13 ylin 10.96
käytännön keskipalkka 16.01

Tekstiili alin ohjepalkka 8.41 ylin 9.51
käytännön keskipalkka 14.38

Tupakka alin ohjepalkka 10.27 ylin 11.55
käytännön keskipalkka 15.87

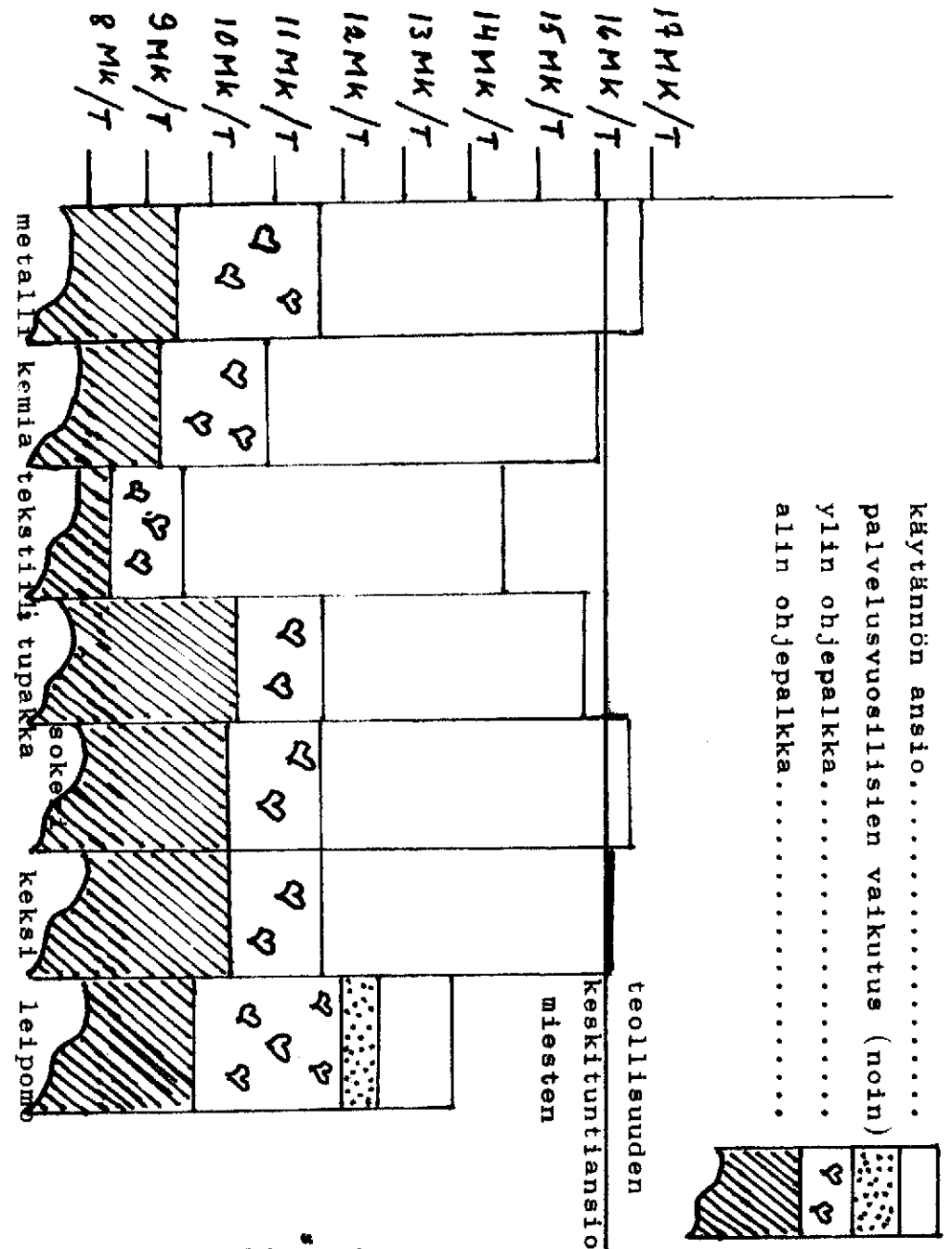
Sokeri alin ohjepalkka 10.12 ylin 11.53
käytännön keskipalkka 16.54

Kauppamyllyt, alin ohjepalkka 10.12 ylin 11.53
kovaleipä, käytännön keskipalkka 16.29
keksi ym.

Leipomo alin ohjepalkka 9.64 ylin 11.84
käytännön keskipalkka 13.60

Ohjepalkat ovat II paikkakuntaluokan palkkoja

AUKAMAN OINTOIMITTANUT ESKO GRÖNLUND



OHJEPAKKAT* * VÄHINTÄÄN

1 palkkaryhmä
1750mk+38mk

Leipomotyö, kuten pussitus voitelu, etiketöinti ja muut vaativuudeltaan näihin rinnastettavat työt

2 palkkaryhmässä mainittu työ yhden vuoden ajan

2. palkkaryhmä
1824+38mk

vaativa leipomotyö kuten:
palmikointi, vaihetyöt konditoriassa, vaativa koneiden hoito, lähettämö- ja pakkaustyö, settaus ja vastaanotto, paloittelukoneella työskentely, työskentely wienerlinjalla, munkkien ja vastaavien tuotteiden paistoryhmässä työskentely, siivous- ja puhdistustyö, keittiöapulaisen työ
tarvike- ja raaka-ainetaraston hoitotyö 2 vuoden aikana
nuorempi leipuri

3. palkkaryhmä
1952+38mk

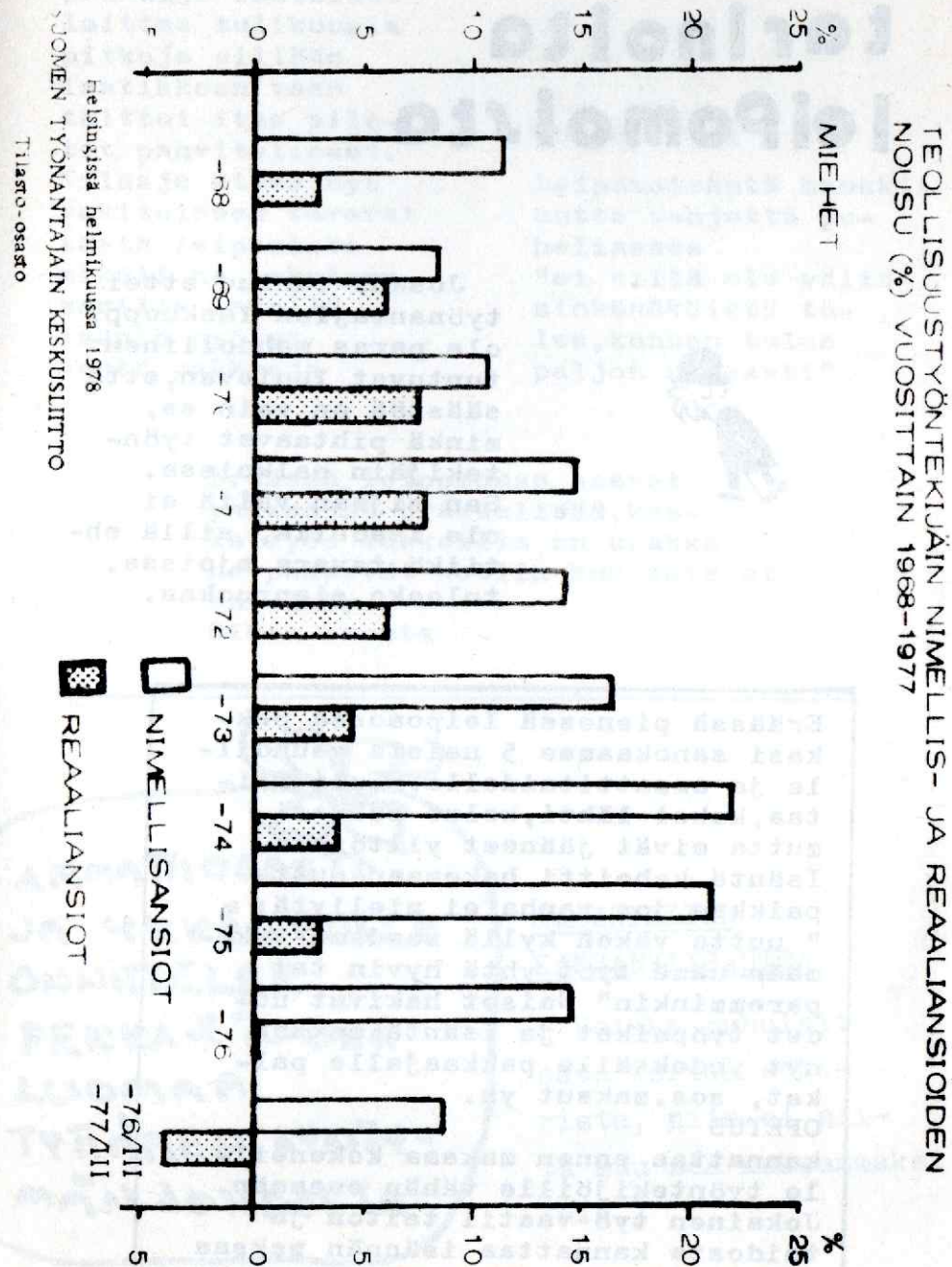
Ammattityö kuten ammattitaitoa vaativa käsin ylöslyönti nostatushuoneen/pakastehuoneen hoito
massanteko konditoriassa
keittäjän työ
tarvike- ja raaka-ainetaraston hoitotyö
2-vuoden jälkeen vanhempi leipuri
nuorempi kondiittori

4. palkkaryhmä
2137+38mk

vanhempi kondiittori taikinantekoa (myös lehti- ja wienertaikinat) ja paistoa suorittava vanhempi leipuri

PALVELUVUOSILISA

1 vuoden jälkeen 60mk/kk
5 vuoden jälkeen 120mk/kk
10 vuoden jälkeen 180mk/kk



tarinoita leipomoista



Joskus tuntuu ettei
työnantajien laskuoppi
ole paras mahdollinen:
tuntuvat luulevan, että
säästöä on vain se,
minkä pihtaavat työn-
tekijäin palkoissa.
Sen sijaan väliä ei
ole laadulla, sillä eh-
tiikö tavara ajoissa,
tuleeko sianruokaa.

Eräässä pienessä leipomossa pak-
kasi sanokaamme 5 naista vauhdil-
la ja ammattitaidolla. Tuli riit-
taa, kaksi lähti, kolme pakkasi,
mutta eivät jääneet ylitöihin.
Isäntä kehoitti hakemaan uutta
paikkaa, jos vanha ei miellyttä:
" uutta väkeä kyllä saadaan teke-
mään nämä työt yhtä hyvin tai
paremminkin" Naiset hakivat uu-
det työpaikat ja isäntä maksaa
nyt yhdeksälle pakkaajalle pal-
kat, sos.maksut ym.

OPETUS

kannattaa ennen maksaa kokeneil-
le työntekijöille vähän enemmän.
Jokainen työ vaatii taitoa ja
taidosta kannattaa isännän maksaa

Eräässä pienessä
leipomossa ei
pakkaaja raatsinut
laittaa tulikuumia
pitkoja sillään
laatikkoon vaan
taittoi itse siis-
tit pahvitelineet.
Tilaaaja ottaa nyt
vakituiseen tavarat
tästä leipomosta
mikäli ne pakataan
samalla tavalla.
Isäntä hyötyi
-entä pakkaaja

HUONO VITSI

Leipomoisäntä hankkii
uutta vehjettä pu-
helimessa
"ei sillä ole väliä
minkänäköistä tu-
lee, kunhan tulee
paljon nopeasti"

Eräässä leipomossa saavat
pakkaajat urakkalisää, kos-
ka myös kuskeilla on urakka
he pääsevät kotiin kun tavarat
on viety.
Oikea suunta

AMMATIOSASTO
JA YKKÖSPULLA
ONNITTELEE
PEKKA & TUULA
LUOMAA
TYTTÄREN SYNTY-
MÄN JOHDOSTA

TADZHIKKIEN KANSANVIISAUTTA

- Vaikka puhuisit
sata kertaa soke-
rista, niin ei sii-
tä suu sen makeammaksi
tule.

LEIPOMOAMMATTIOSASTON JÄSENKOKOUKSET

SYYS -78

KULTTUURITALOLLA KLO 15.00

LOKAKUUSSA 19.10 TORSTAI

MARRASKUUSSA 9.11 TORSTAI

JOULUKUUSSA 14.12 TORSTAI

VAHVISTA OSASTON TALOUTTA

Helsingin Leipomotyöntekijäin ammattiosasto on Työ-
väen Turvan asiamies. Jokaisesta tekemästään vakuu-
tuksesta osasto saa taloudellista hyötyä, asiamies-
palkkion. Tue Sinäkin osaston taloutta.

Ota yhteys Päivi Uljakseen tai tarkastaja Juha Hämäläi-
seen, Turvan Helsingin konttori Siltasaarenk. 3-5

(Metallitalo) Helsinki 53 puh. 716 244 (t) 343 1732(k).

TYÖVÄEN KESKINAINEN VAKUUTUSYHTIÖ

Turva

SANARISTIKKO

Sanaristikon
ensimmäinen
pystyrivi muo-
dostaa erään
tunnetun lei-
pomotuotteen
nimen.

oikein rat-
kaissseiden
kesken arvo-
taan kaksi
1/2 kg kahvi-
pakettia.
Ratkaisut
piiritoimis-
toon 3.11
mennessä



					U
30/4					///
	M				
					
				R	
					///

Edellisen Sanaristikon oikein ratkaissseiden
kesken suoritettu arvonta tuotti kahvipake-
tit Helena Saloselle Elantoon Ruokaleipä I
sekä Hilikka Korhoselle Primulaan pakkaamoon.
Kahvipaketit odottavat voittajiaan piiritoi-
mistossa.

**TUE
CHILEN JA
ETELÄISEN
AFRIKAN
KANSOJA**



Tunnin palkka

